

Vosí hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- dětské piškoty 300 g
- moučkový cukr 150 g
- máslo 90 g
- kakao 2 lžíce
- mléko 2 lžíce
- rum 2 lžíce
- **Krém**
- máslo 100 g
- žloutek 1 ks
- moučkový cukr 80 g
- bílek 1 ks
- rum 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Postup:

Cukr s máslem, kakaem, mlékem a rumem utřeme, polovinu piškotů umeleme, vmícháme do máslové směsi a propracujeme těsto, které necháme 1 hodinu odležet v chladu. Krém: máslo se žloutkem utřeme, vmícháme rum a bílek ušlehaný s cukrem ve vodní lázni. Těsto vtlačujeme do formiček na vosí hnízda vysipanými moučkovým cukrem, druhou stranou vařečky uděláme do těsta důlek, který naplníme krémem a celé přiklopíme piškotem.

Poznámka:

uchováváme v chladu